Mexikanisches Ananas-Dessert

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 1 Ananas
» 125g Zucker
» 3 EL Zitronensaft
» 3 Eigelb
» 125g Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 30g Mandeln

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Zwei dünne Scheiben Ananas zum Garnieren abschneiden. Restliche Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch sehr fein schneiden.

2. Zucker und 100ml Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5min köcheln lassen. Zitronensaft und Ananas zufügen. Etwas abkühlen lassen. Eigelb verquirlen und unterrühren.

3. Sahne und Vanillinzucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. In Portionsschälchen füllen und ca. 30min kühlen. Beiseite gelegte Ananasscheiben vierteln und auf die Schälchen verteilen. Mandeln halbieren und Creme damit bestreuen.

Nährwerte: 420kcal/E5g/F19g/KH55g pro Portion

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 647

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke